

VILLREINEN S kjøkkenkrok

Finnbiff De Luxe

Finnbiffen er for de fleste reinsjere en kjent og kjær rett. Den serveres i et utall varianter. Felles for de fleste er at de er så enkle og lett-vint å lage, at de blant mange betraktes som en hverdagsrett. Derfor lages ofte finnbiffen av deler av dyret som ikke regnes blant de aller fineste. Med godt mørnet, renskåret kjøtt av litt finere biter – av ytrefileten eller av lårstykker som ellers brukes til steker og biffer – som utgangspunkt, og med tilsetning av litt «fete» ingredienser kan imidlertid finnbiffen bli et skikkelig gourmetmåltid.



Til 4 skikkelige «jegerporsjoner» trenger du:

- 850 g renskåret, mørt reinskjøtt
- 150 g bacon eller letsaltet fleisk
- 2 stk løk, middels store
- 250 g sopp, helst kantareller eller steinsopp
- 3 dl seterrømme
- 2 dl vann
- 2–3 ss smør til steking
- 3–4 skiver ekte geitost
- 10–12 knuste einerbær
- 1–2 ss blåbærsyltetøy
- salt
- pepper
- 2 ts maizenna eller arrowrot

Finn fram og klargjør alle ingrediensene på forhånd. Retten skal lages på høy varme, og når stekepanna først er varm, må det gå rimelig fort.

Reinskaven lager du enklest når kjøttet er halvtint. Skjær skiver som er 3–4 mm tykke. Baconet/flesket skjæres i strimler. Løken skjæres i litt grove terninger eller båter. Soppen bruker du hel, men må du f.eks

ty til store champignoner, kan disse med fordel skives.

Brun først baconet/flesket i ei varm stekepanne og ha det så over i ei romslig gryte. Brun deretter reinskaven i fleskefettet. Mens kjøttet stekes, kverner du over litt pepper og drysser på litt salt. Det er bare utenpå at reinskaven skal være brun. Inni kan kjøttet godt være rødt. La kjøttet følge flesket opp i gryta.

Ha smør i stekepanna og brun løken og soppen lett før disse has i gryta. Kok deretter ut stekepanna godt med et par desiliter vann. Sjyen has i gryta sammen med rømmen og de øvrige ingrediensene. La det hele småkoke i 5–10 minutter. Blir sausen for tynn, jevnes den til slutt med et par teskjeer maizenna eller arrowrot og gis et raskt oppkok.

Vær forsiktig med geitosten. Den kan fort bli for dominerende. Retten skal smake av rein.

Server med kokte poteter, rosenkål eller broccoli og – glem for all del ikke – rørt tyttebær eller tyttebærsyltetøy. God appetitt.

Rolf Øvrurn